

ブシャール ペール エ フィス メーカーズディナー  
at アジュール フォーティーファイブ

ホテル ザ・リッツ・カールトン東京のフレンチシーフードダイニング「アジュール フォーティーファイブ」にてブシャール ペール エ フィスのメーカーズディナーを開催致します。

ブシャールの創業家の一員で、総支配人を務めるクリストフ・ブシャール氏が来日。ブシャールのワインのために考えられた特別メニューと共にお楽しみ頂きます。

- ◆ 日時：2013年5月22日(水) 18時30分受け付け開始、19時スタート
- ◆ 会費：お一人様16,000円(税込、サ別)
- ◆ 会場：ホテル ザ・リッツ・カールトン東京 フレンチフードダイニング「アジュール フォーティーファイブ」  
東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン45階  
TEL: 03-6434-8711  
HP: <http://www.ritz-carlton.jp/restaurant/azure/information/5856.html>

ご予約・お問い合わせは「アジュール フォーティーファイブ」までお願いします。

【ワイン&お料理メニュー】

アンリオ ブリュット スーヴェラン NV

ホワイトアスパラガスのフラン 雲丹のカプチャー

ピュリニー モンラッシュェ 2010

真サバとインカ芋コンフィのタルト トリュフソース

ムルソー レ クル 2010

ブルターニュ産 “ルージェ・バルベ” のポワレ

ラタトゥイユ 生姜クリームソース コラリーヌソース

ヴォーヌ ロマネ 2010

山口県太刀魚のムニエル

柔らかなポレンタ リエ ド ヴァンソース

シャンベルタン 2008

ブルターニュ産仔牛のロースト

春の菜園野菜 パルメザン風味 仔牛のジュ

フロマージュ

モンモラシードーム

ピスタチオアイスクリーム チェリーコンポート